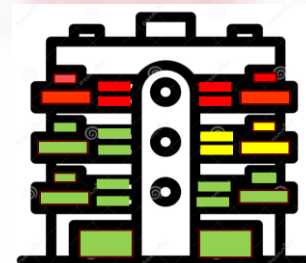




Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Pla de contingència per fer front a la COVID-19 SECTORITZACIÓ I CIRCUITS

Carmina Bruguera i Gemma Camps
17 de Juny de 2020



Pla de contingència - Definició

- ☐ Pla preventiu, predictiu i reactiu.
- ☐ Presenta una estructura estratègica i operativa que ajudarà a controlar una situació d'emergència i a minimitzar-ne les conseqüències negatives.
- ☐ Proposa una sèrie de procediments alternatius al funcionament normal d'una organització, quan alguna de les seves funcions habituals es veu perjudicada per una contingència interna o externa.
- ☐ L'objectiu és garantir la continuïtat del funcionament de l'organització davant de qualsevol eventualitat.

Pla de contingència per fer front a la COVID-19

- ☐ Previsió, pensada i descrita, per poder donar resposta a la COVID-19; aparició de símptomes, de casos confirmats i/o de nous ingressos.
- ☐ Ha de contenir mesures que evitin la propagació de la COVID-19 a més de mesures tècniques, humanes i organitzatives necessàries per garantir la continuïtat del centre.
- ☐ S'ha de revisar i actualitzar d'acord amb els protocols vigents en cada moment.

Pla de contingència per fer front a la COVID-19

- ☐ Perfil dels residents.
- ☐ Descripció de la infraestructura i categorització dels espais segons grup de risc.
- ☐ Circuits i anàlisi logística.
- ☐ (Procés assistencial)

SECTORITZACIÓ I CIRCUITS

Sectorització

Objectiu: Evitar la propagació de la COVID-19 dins del centre (residents i personal com a vector)

- ☐ Identificar i separar:
 - Residents segons clínica
 - Zona no COVID-19 de zona de risc de contagi COVID-19
 - Zona neta (neta del virus) de zona bruta (presència del virus)
- ☐ Representació gràfica amb plànols de les zones previstes per sectorització
- ☐ Emmotllable. Adaptació dels espais segons evolució de la malaltia.

Sectorització a diferents nivells

☐ Residents. Classificació segons clínica.

- ☐ Espais. Classificació segons zona neta i zona bruta.
- ☐ Personal




Planificació: Què necessitem?





- ☐ Llistat dels residents per habitacions amb situació clínica actualitzada, incloses dates de proves realitzades i resultats
- ☐ Plànols del centre
- ☐ Llistat de tot el personal disponible del centre, on hi constin les seves funcions i els torns assignats.

Sectorització

Residents

- ☐ Separar els residents en 3 cohorts segons clínica;
 - cohort verda 
 - cohort groga 
 - cohort vermella 

- ☐ Les cohorts marcaran les dues zones principals:
 - Zona neta de COVID-19 
 - Zona bruta amb risc de COVID-19  

- ☐ Tenir en compte la dependència

SENSE simptomatologia		AMB simptomatologia	AMB o SENSE simptomatologia
Sense símptomes ni contacte estret Ingressos hospitalaris i socio-sanitaris amb PCR – i aïllament previ Superació malaltia i/o PCR-	Quarantena per contacte estret de risc Ingressos procedents de domicili i amb PCR – o Ingressos hospitalaris i socio-sanitaris amb PCR – sense aïllament previ	Pendants de prova	PCR +
	Habitació individual Canvi EPI entre habitacions		
	ZONA NETA	ZONA BRUTA	
EPI bàsic	EPI complet		

Sectorització

Residents

- ❑ En el cas que un resident canviï de categorització, caldrà que se'l reubiqui a la zona corresponent (preveure neteja i desinfecció de la nova ubicació).
- ❑ És recomanable l'aïllament vertical o per plantes, situant la zona COVID-19 als pisos superiors. Si no és possible s'aplicaran mesures per zones.
- ❑ Les residències són entorns considerats domiciliaris i les habitacions estan en molts casos personalitzades. El canvi d'habitació pot ser una situació estressant per al resident i ha d'estar justificada.

Sectorització

Espais

- ❑ L'objectiu és que tots els **espais** del centre quedin classificats, sobre un plànol, com a zones netes i zones brutes
- ❑ Les zones de la mateixa categoria (netes o brutes) han de tenir una continuïtat
 - evitarem haver de fer canvis d'EPI per passar d'una a l'altra
 - serà més fàcil per establir els circuits.
- ❑ Hi ha espais concrets que són vermells o verds per definició i també espais de doble ús on s'haurà d'extremar la neteja i la desinfecció.



Habitacions



Roba
neta



Farmàcia



Cuina



Manipulació

Plats nets



Vestuari

Residència

E P I



Habitacions



Roba bruta



Residus



Plats bruts



Carrer

Sectorització

Espais

- ❑ Habitacions
 - Tipus; individuals, dobles,...
 - Amb bany propi / bany compartit (desinfecció després d'ús)
- ❑ Espais de doble ús
 - Augmentar neteja i desinfecció
 - Utilitzar en moments diferents; torns, horaris
- ❑ No oblidar les escales i els ascensors.
- ❑ S'ha de preveure un espai a la zona neta on posar-se l'EPI per entrar a zona bruta i un espai, abans de sortir de la zona bruta, on treure-se'l.

Sectorització

Espais

☐ Espais comuns

- En zona neta per la cohort verda; passadís, menjador, exteriors,
- En zona bruta per la cohort de confirmats; passadís, espais comuns,....

La cohort groga i els residents amb símptomes pendents de diagnòstic han de romandre a la seva habitació.

☐ Existència d'àrees netes destinades específicament per a visites.

☐ Àrea de descans del personal (zona neta).

Sectorització

Personal

- ❑ Separar equips de treball i fer torns complets en cada zona diferenciada
 - Per cohorts; verda, groga i vermella.
 - Per zona neta i zona bruta
 - Si no és possible, atendre segons gradient de risc; verds, grocs i vermells.



- ❑ La sala de descans ha d'estar en zona neta i s'ha d'evitar el contacte entre personal designat a zones diferents.
- ❑ Segons la zona on estigui assignat el personal haurà de vestir uns EPIs o bé uns altres.

Important



- ☐ Donar a conèixer el pla a tot el personal (sobretot a les noves incorporacions).
- ☐ Tenir habitacions buides per poder donar resposta a nous ingressos i/o a residents amb simptomatologia compatible amb COVID-19.
- ☐ Informar periòdicament, a tot el personal, de la situació dels residents i dels canvis.
- ☐ Establir una bona senyalització.
- ☐ Tot el que entri en zona bruta, o no surt, o surt desinfectat o surt encapsulat (bosses, cubells,...).

Sectorització

Centres no sectoritzables

- ☐ També han de tenir un pla de contingència adaptat a les seves característiques.
- ☐ Davant d'un cas de COVID-19 cal que tinguin previst com fer el trasllat, a d'altres centres o dispositius, de manera coordinada amb l'EAP/EAR, Referent de salut, Vigilància epidemiològica, Departament de Treball, Afers Socials i Famílies,...

Circuits: Definició i idees clau

- Circuit: espais a recórrer per les persones o per l'utillatge i els estris durant la jornada.
- Tipus:
 - Circuit nets: són aquells que transcorren per zones netes (zones verdes).
 - Circuits bruts: són els que circulen per zones brutes (zones grogues i vermelles).

Circuits: Definició i idees clau

- ❑ Els circuits sempre hauran de tenir continuïtat des de la zona neta a la zona bruta, mai a la inversa.
- ❑ Cal delimitar-los en els plànols del centre i aplicar tota la senyalística ben visible a tots els espais de la residència, perquè no es produeixen creuaments del circuits (zona neta/zona bruta) per part del personal i dels residents.
- ❑ Les escales i els ascensors ens condicionaran els circuits.
- ❑ En el cas del servei de l'àpat, i servei de roba neta, s'haurà de fer per un circuit net, amb entrada per zona neta.



Circuits: Definició i idees clau

- ❑ El circuit de retirada de vaixella, roba i residus de la zona bruta, sempre serà un circuit brut i la sortida serà per zona bruta.
- ❑ Els carretons de transport (cuina i bugaderia) de zona neta, s'evitarà que entrin en zona bruta, i a l'inrevés. En cas de no ser possible aquesta pràctica, s'haurà d'habilitar una ZONA DE TRANSFERÈNCIA per fer un canvi de carretons per evitar el pas d'una zona a una altra o bé fer una desinfecció dels carretons quan passin de zona bruta a zona neta (tant de les rodes com de les superfícies).

Circuits: Classificació

- ☐ Personal
- ☐ Proveïdors, personal extern i visites
- ☐ Cuina
- ☐ Bugaderia
- ☐ Residus
- ☐ EPIs reutilitzables
- ☐ Farmàcia
- ☐ Èxits

Circuit personal



www.shutterstock.com - 437130818

- ❑ El circuit comprèn des que el personal entra al centre fins que acaba la jornada laboral i torna cap a casa.
- ❑ Incloure tot el personal: metges@s, infermer@s, gerocultor@s, manteniment, neteja, bugaderia, administració.....
- ❑ Cal incloure totes les activitats que es fan, fins i tot el temps de descans durant la jornada.
- ❑ Tenir en compte que el personal que treballa en zona bruta ha de vestir uns EPIs determinats que han de portar abans d'entrar a la zona bruta i que s'han de treure abans d'entrar a la zona neta.
- ❑ Cal garantir que durant el mateix torn el personal no canviarà de zona.



Circuit personal: Idees clau

- ❑ Accés al centre: desinfecció de calçat, higienització de mans i monitorització de símptomes.
- ❑ Accés als vestidors de la zona neta (proper a l'entrada), on es canviarà la roba de carrer per roba de treball, inclòs el calçat.
- ❑ Adequar una zona/espai a la zona neta, per a vestidor dels EPIs nets. Aquí també s'ubicaran els EPIs reutilitzables una vegada desinfectats.
- ❑ L'accés del personal a les plantes es farà preferentment per les escales de zona neta.
- ❑ S'ha d'habilitar una zona/espai a la zona bruta, per treure's els EPIs usats (granotes, bates, guants i mascaretes).
- ❑ La sala de descans ha d'estar en zona neta i s'ha d'evitar el contacte amb personal de diferents zones.
- ❑ El personal que estigui utilitzant la zona de descans, haurà de posar-se un EPI net per tornar a entrar a la zona bruta per continuar amb la jornada laboral.

Circuit de proveïdors, personal extern i visites: Idees clau



- ☐ El personal de la residència ha d'informar sobre les mesures higièniques estipulades; desinfecció calçat, higienització mans, monitorització de símptomes,...a qualsevol persona que entri en el centre.
- ☐ El personal extern a la residència (neteja, cuina, manteniment) haurà de seguir el mateix circuit que el personal del centre.
- ☐ No és recomanable l'accés dels proveïdors al centre, però si hi accedeixen cal descriure el circuit per on es desplaçaran, que sempre serà un circuit net.
- ☐ Els proveïdors d'aliments, no poden tenir accés directe a la cuina.
- ☐ En el cas de les visites dels familiars, caldrà que segueixin els circuits estipulats, acompanyats per personal del centre i tenir en compte que caldrà equipar-los amb els EPIs corresponents.



Circuit servei cuina



☐ Ha d'incloure:

- Entrada del personal fins a la cuina (inclòs en el circuit de personal).
- Circuit del servei del menjar als residents, des de la sortida del menjar de la cuina.
- Circuit de recollida de la vaixella usada després del servei.

☐ Espai cuina= zona neta, excepte espai destinat a rentar la vaixella bruta.



Circuit servei cuina: Idees clau

- ❑ El personal de la cuina no servirà el menjar als residents ni accedirà a les habitacions.
- ❑ El menjar preferentment es servirà en safates individuals que sortiran en aquest format des de la cuina. En el cas que no sigui així, s'haurà d'habilitar un espai a cada planta per a l'emplatat del menjar, que es farà sempre pel personal de planta, mai pel personal de cuina.
- ❑ Els carrets del menjar sempre pujaran per un ascensor de zona neta.
- ❑ El mateix procediment serveix pel recollit de la vaixel·la bruta de les zones brutes (grogues i vermelles), que aniran per un circuit brut, i baixaran per un ascensor de zona bruta, tancats amb doble bossa i identificats com a tal.





Circuit servei cuina: Idees clau

- ❑ Cal tenir en compte que de forma continuada, i sobretot si hi ha canvis de zones, s'ha de fer la neteja i desinfecció de les rodes i les superfícies dels carretons.
- ❑ S'ha d'evitar l'entrada dels carretons a la cuina, per minimitzar riscos.
- ❑ Els estris que s'hagin de rentar procedents de les plantes que siguin zona bruta, s'han de rentar a part dels altres residents, al rentaplats. Primer rentarem els plats de la zona neta i després la vaixella de la zona bruta. Si no es pot posar tota la vaixella bruta de cop en el rentaplats, es deixarà en un cubell amb aigua i lleixiu.
- ❑ Un cop carregat el rentaplats s'ha de desinfectar la carcassa davantera de la màquina i de tot l'espai de rentat.





Circuit servei cuina: Idees clau

- ❑ Els plats, gots i coberts un cop nets, caldrà ubicar-los en una zona neta, fora de l'espai del rentat de la vaixella, per evitar riscos de contaminació innecessaris.
- ❑ Es recomana l'ús de vaixella d'un sol ús per a les zones brutes.
- ❑ El personal encarregat de netejar la vaixella bruta i de la desinfecció dels carretons, ha d'anar equipat amb l'EPI corresponent (el mateix de la zona bruta). Una vegada s'ha acabat aquesta operació, el personal s'ha de treure els EPIs, posar-los dins un recipient amb tapa i amb accionament a pedal, higienitzar-se les mans, i continuar amb la seva feina habitual.
- ❑ Els proveïdors no poden tenir accés directe a la cuina. Les matèries primeres, s'han de desinfectar abans d'entrar a la cuina.



Circuit servei bugaderia

☐ Ha d'incloure:

- Entrada del personal fins a la bugaderia (inclòs en el circuit de personal).
- Circuit per on es transportarà la roba neta i roba del personal fins a les zones corresponents de les habitacions dels residents, vestuaris, serveis, etc...
- Circuit de recollida de la roba bruta.

☐ Espai bugaderia= part zona neta i part zona bruta, o espai de doble ús.



Circuit servei bugaderia: Idees clau

- ❑ El circuit de repartiment de la roba neta, s'haurà de fer amb entrada per zona neta.
- ❑ En el circuit de la roba de la zona bruta serà un circuit brut.
- ❑ Cal tenir una zona separada i senyalitzada dins la bugaderia on es faci el maneig de la roba bruta (zona bruta) perquè no es barregi amb la roba neta.
- ❑ La roba que prové de la zona bruta, s'ha de manipular sense sacsejar-la ni espolsar-la, i s'ha de posar dins una doble bossa de plàstic que ha d'anar identificada, abans de posar-la en els carrets que la transporten fins a la bugaderia, o dins del tub directe a la bugaderia, si és el cas.



Circuit servei bugaderia: Idees clau

- ❑ Si el fabricant indica que es poden reutilitzar els EPIs, se'ls hi ha de donar el mateix tractament que la roba de la zona bruta. En aquest cas els EPIs reutilitzables que s'han de rentar a la bugaderia hauran de posar-se, a la planta, dins una doble bossa tancada, que els identifiqui clarament com material contaminat.
- ❑ La roba de la zona bruta, s'haurà de rentar a 60-90°C i separada de la resta.
- ❑ Un cop carregada la rentadora, amb la roba de la zona bruta, cal desinfectar la carcassa.
- ❑ Es recomana utilitzar màquines rentadores diferents per la roba de les zones netes i brutes. En el cas que això no sigui possible, es recomana primer rentar la roba de la zona neta i després la resta.



Circuit servei bugaderia: Idees clau

- ❑ Igual que en el cas dels carrets de menjar s'han de desinfectar les rodes i les carcasses dels carrets de la roba.
- ❑ La roba del personal també s'ha de rentar a la bugaderia.
- ❑ La roba abans de plegar-la ha d'estar completament seca.
- ❑ El personal que manipula la roba usada de la zona bruta i fa la desinfecció dels carretons, ha d'anar equipat amb l'EPI corresponent (el mateix de la zona bruta). Una vegada s'ha acabat aquesta operació, el personal s'ha de treure els EPIs, posar-los dins una galleda amb tapa i pedal (on també hi haurà les bosses de la roba), higienitzar-se les mans, i continuar amb la feina de retirada de la roba de la rentadora, assecat, i planxa de la roba neta.

Circuit residus



□ Ha d'incloure:

- Circuit de residus de les habitacions i serveis.
- Circuit de residus de la cuina.
- Circuit de residus de la bugaderia.
- Circuit residus vestuari personal zona neta i zona bruta.

Circuit residus: Idees clau



- ❑ Els residus de les zones brutes, inclòs el material d'un sol ús que s'hagi utilitzat (mascareta, guants, mocadors), s'han d'eliminar en bossa de plàstic (bossa 1) en un cubell d'escombraries que estigui a l'habitació, amb tapa i pedal, sense realitzar cap acció de reciclatge.
- ❑ La bossa 1, tancada adequadament, s'ha d'introduir en una segona bossa (assimilable a bossa neta). Aquesta bossa 2, es tancarà adequadament abans de sortir de l'habitació, o en el moment que es fa el traspàs de l'espai brut al net.
- ❑ La bossa 2, es dipositarà en una altra bossa (bossa 3) en el cas que vagi directament al contenidor municipal de rebuig. Si el contenidor municipal és exclusiu per rebuig COVID, no caldrà la utilització de la tercera bossa.

Circuit residus: Idees clau



- ❑ Per a tot el material EPI del personal que sigui d'un sol ús, es seguirà el mateix procediment que en el punt anterior.
- ❑ El personal que manipula els residus i fa la desinfecció dels carretons de la zona bruta, ha d'anar equipat amb l'EPI corresponent (el mateix de la zona bruta).



Circuit dels EPI reutilitzables: Idees clau

- ☐ Els EPIs reutilitzables s'han de desinfectar després del seu ús.
- ☐ Recollir en un cubell a la sortida de la zona bruta.
- ☐ Establir el circuit que seguirà aquest cubell (zona bruta) fins a la zona dedicada a la desinfecció d'aquest material, esbandit i assecat.
- ☐ Establir el circuit per on es retornaran aquests EPIs desinfectats (zona neta).

Circuit de farmàcia: Idees clau



- ☐ Els servei de farmàcia sempre es considerarà zona neta.
- ☐ Caldrà accedir-hi per un circuit net.
- ☐ El repartiment de les medicacions, en el cas que sigui una sola persona, s'iniciarà per la zona de les cohorts verdes, després les cohorts grogues i després les vermelles.
- ☐ Aquest personal haurà d'utilitzar els EPIs corresponents a cada zona.

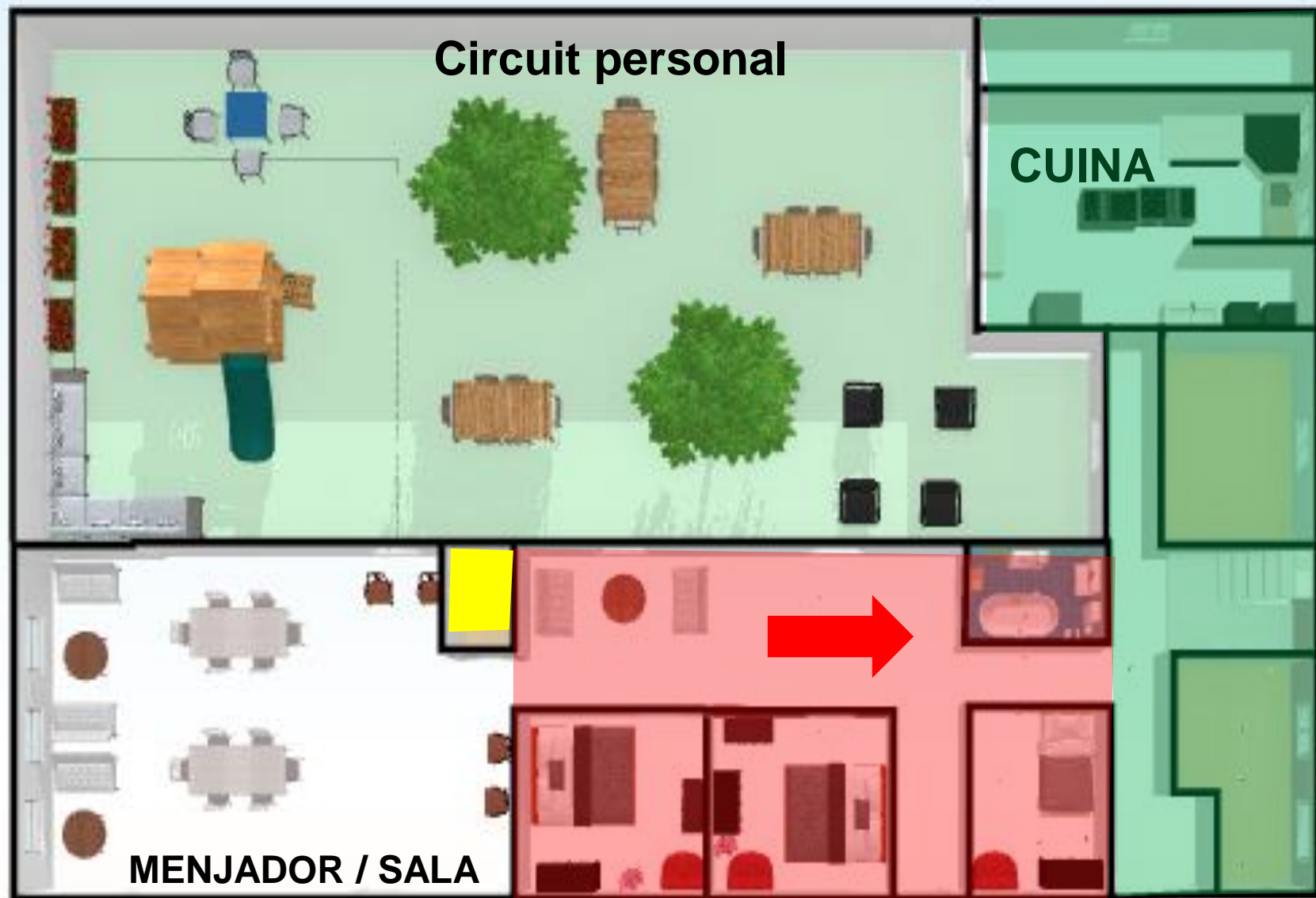
Circuit d'èxits: Idees clau

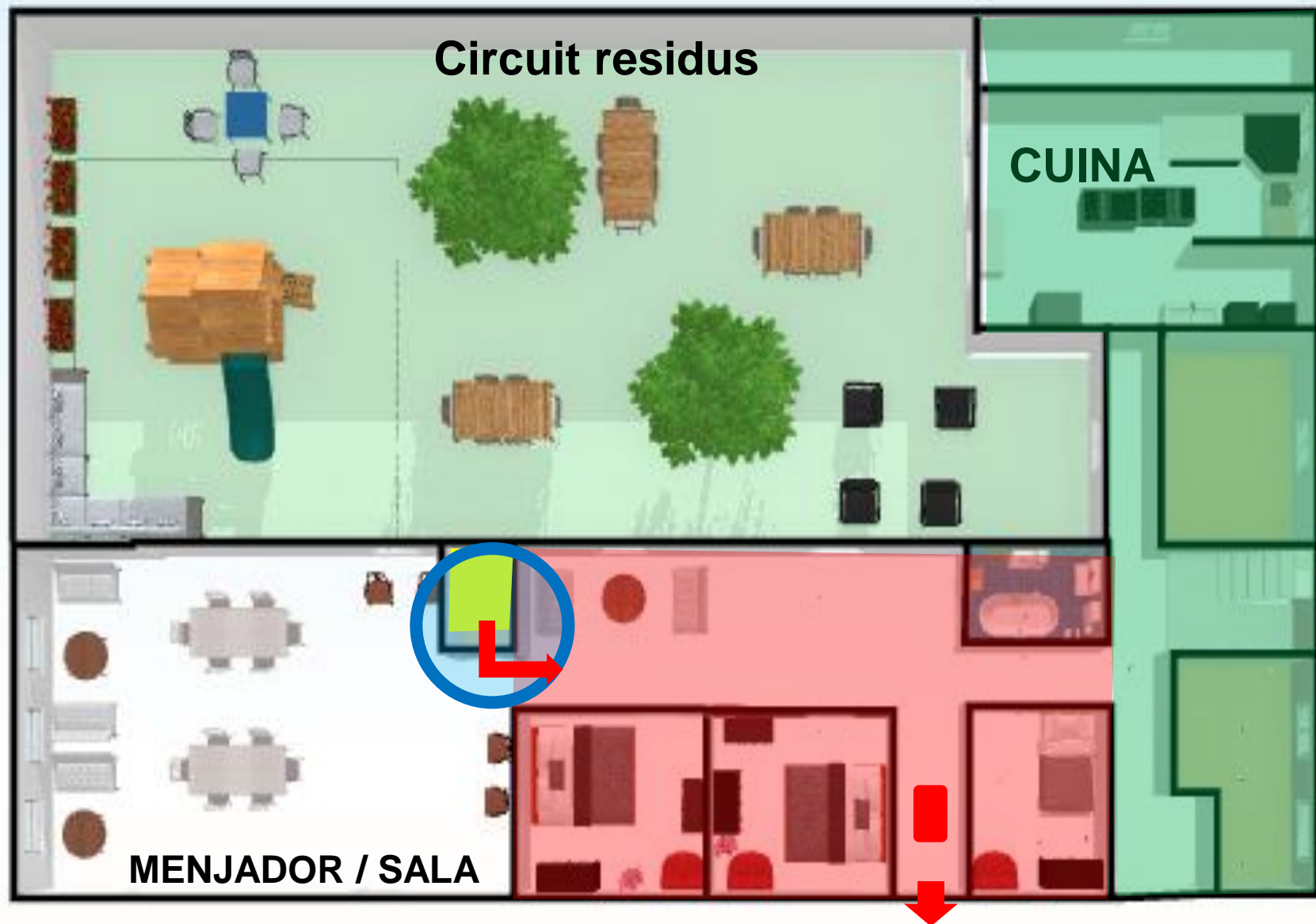
- ❑ Cal establir un circuit, per zona bruta, de sortida dels èxits del centre.
- ❑ El cadàver s'ha de manipular el mínim possible i pel mínim nombre de persones que aniran equipades amb EPI complet, com en la zona bruta.
- ❑ El cadàver s'ha d'introduir en una bossa sanitària estanca biodegradable i de trasllat dins de la pròpia habitació d'aïllament.
- ❑ Una vegada tancada la bossa s'ha de desinfectar l'exterior.
- ❑ Les pertinences o els objectes de valor de la persona resident morta han de ser lliurades als familiars en doble bossa tancada (la segona bossa ha de ser assimilable a bossa neta).
- ❑ En el domicili, cal procedir a la desinfecció dels objectes i a rentar la roba amb sabons o detergents habituals a 60-90°C i deixar que s'eixugui completament.

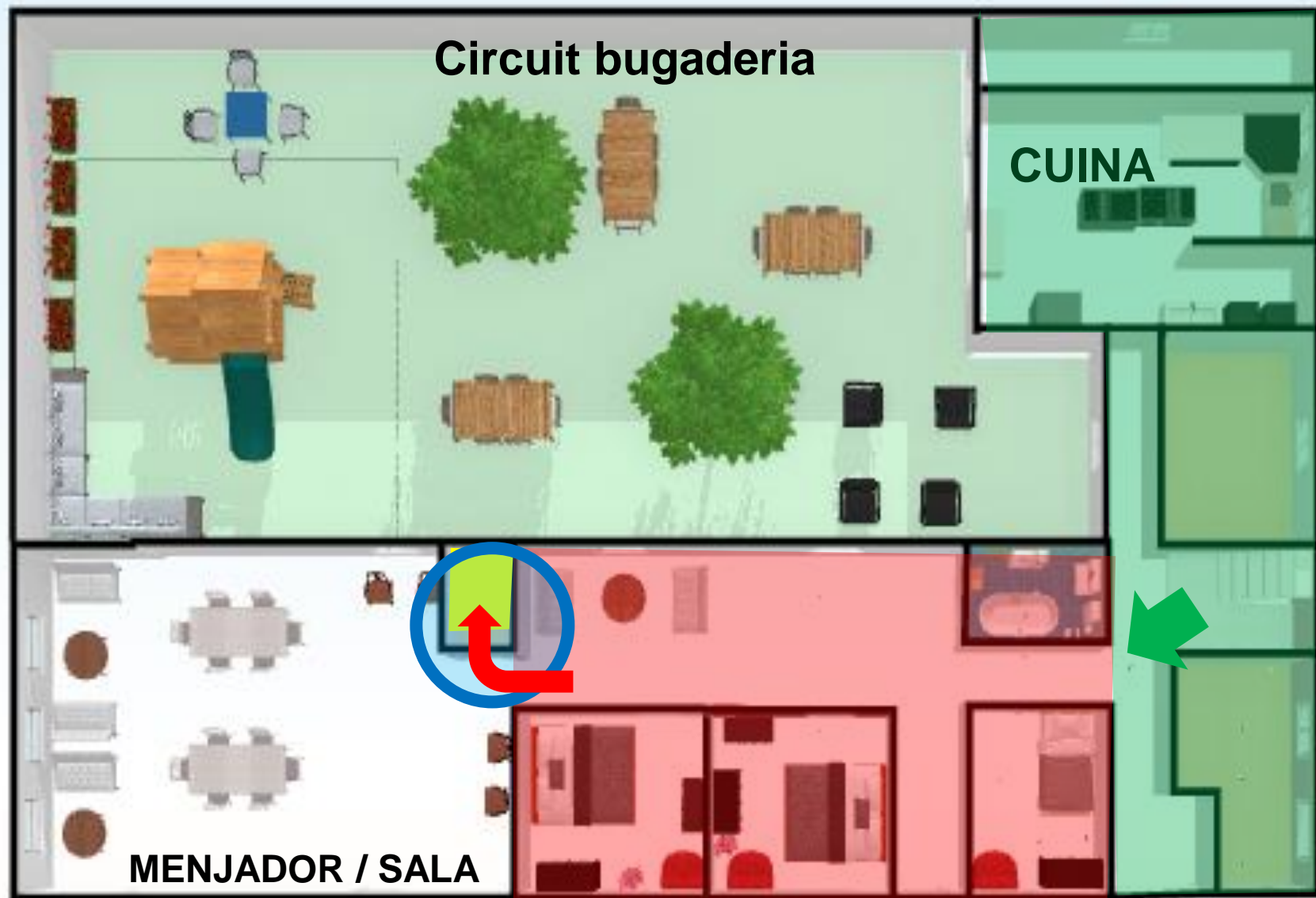


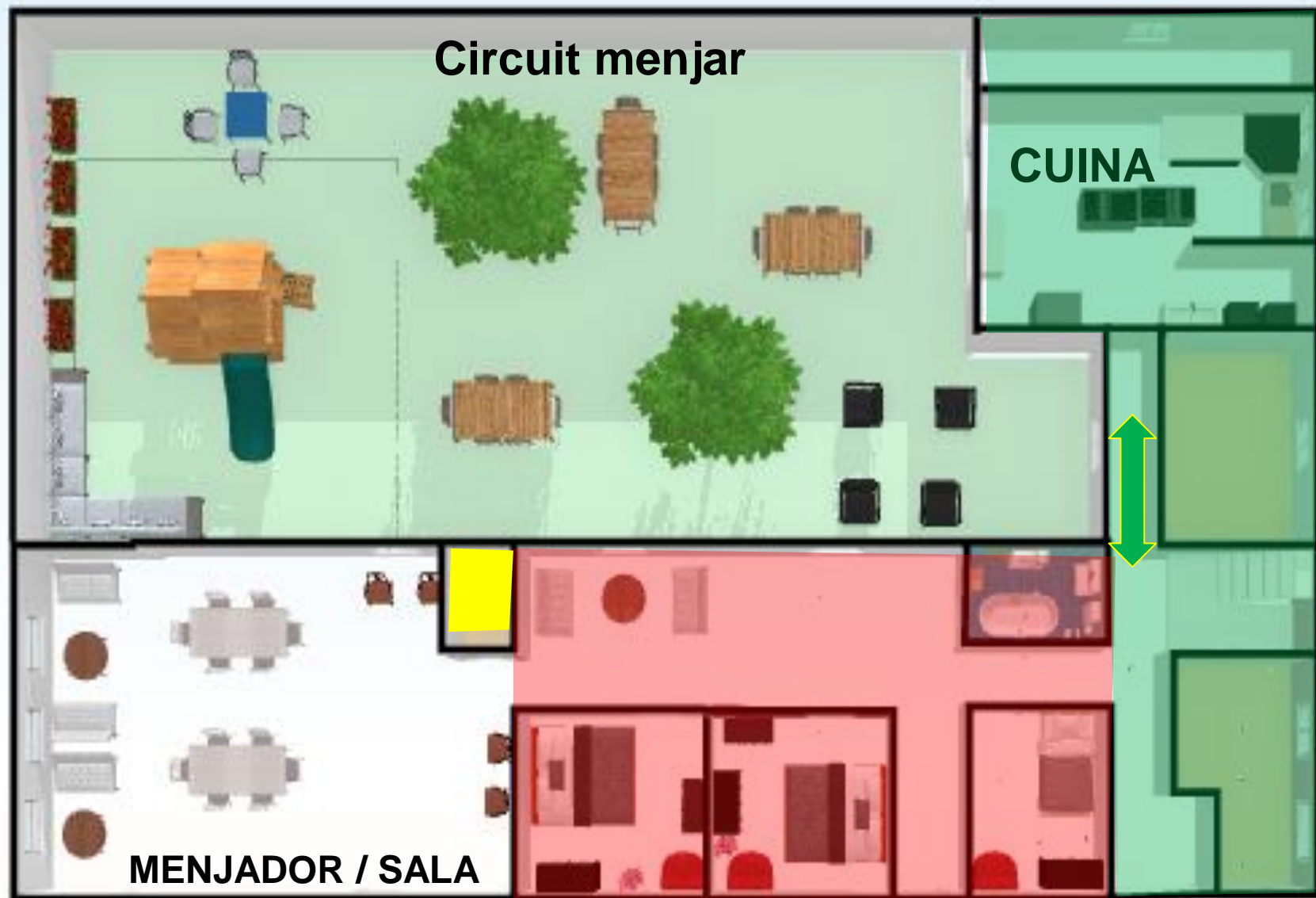
Exemples de sectorització (I)

- ☐ Residència exemple 1
- ☐ Residència exemple 2

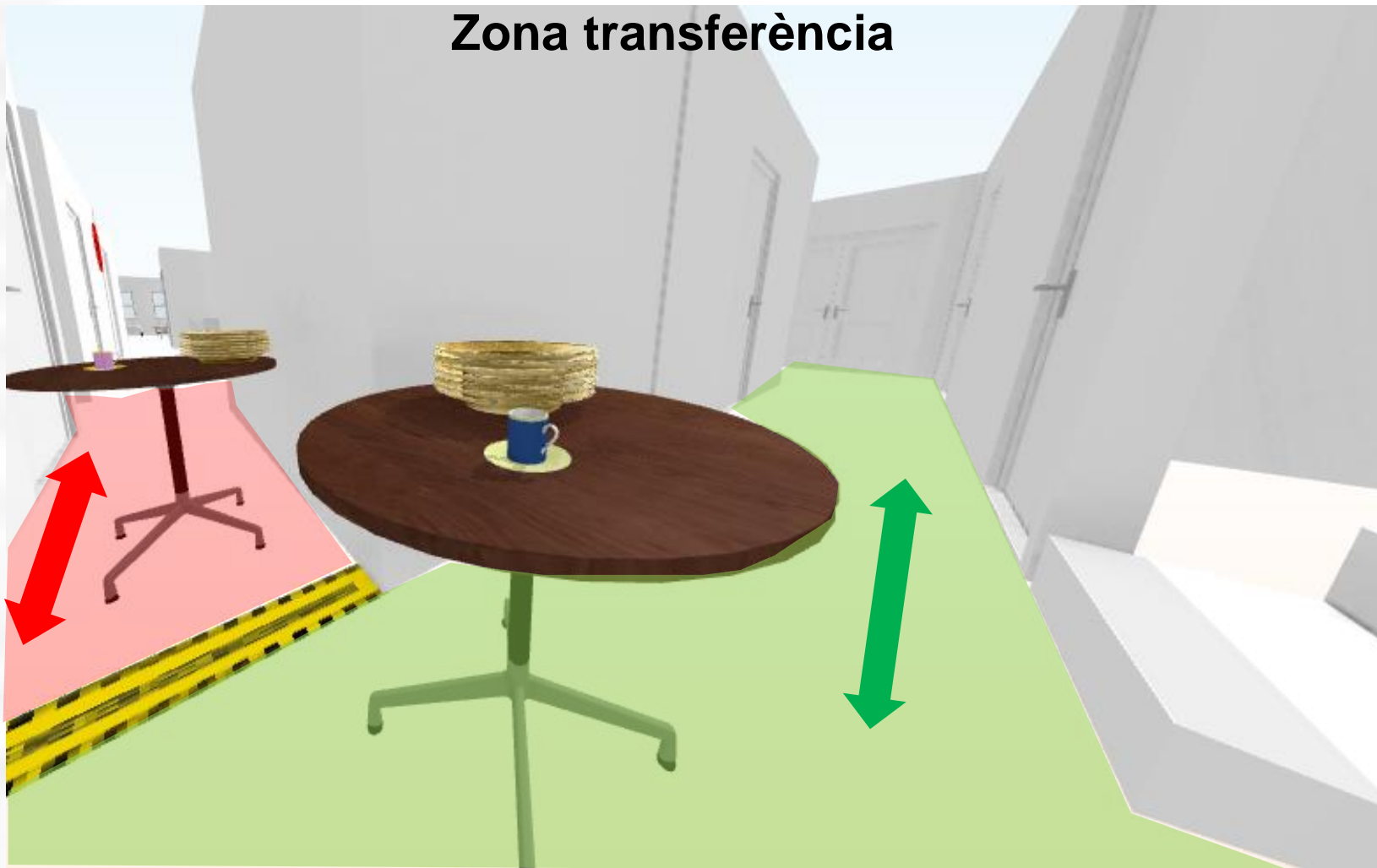




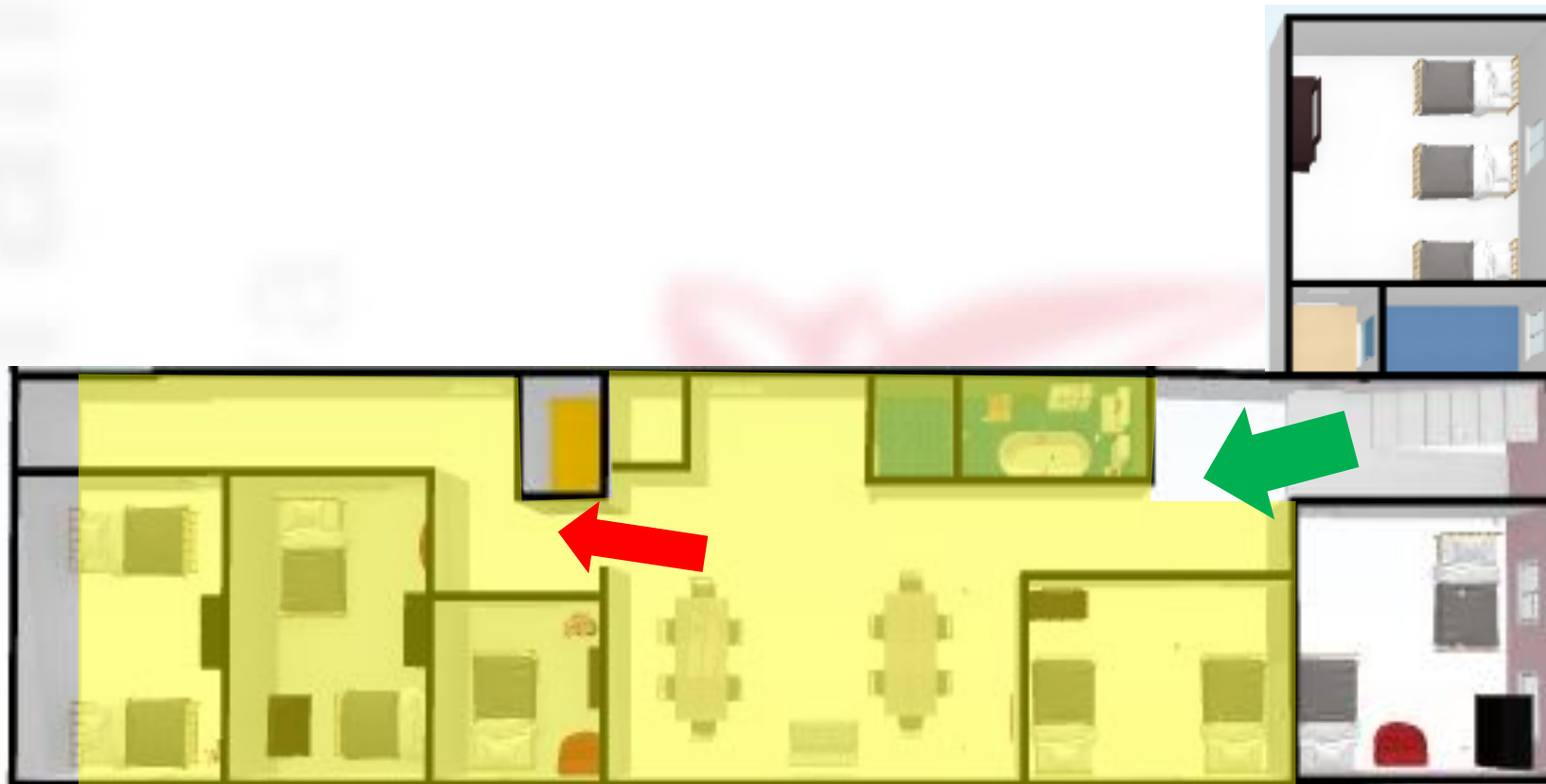




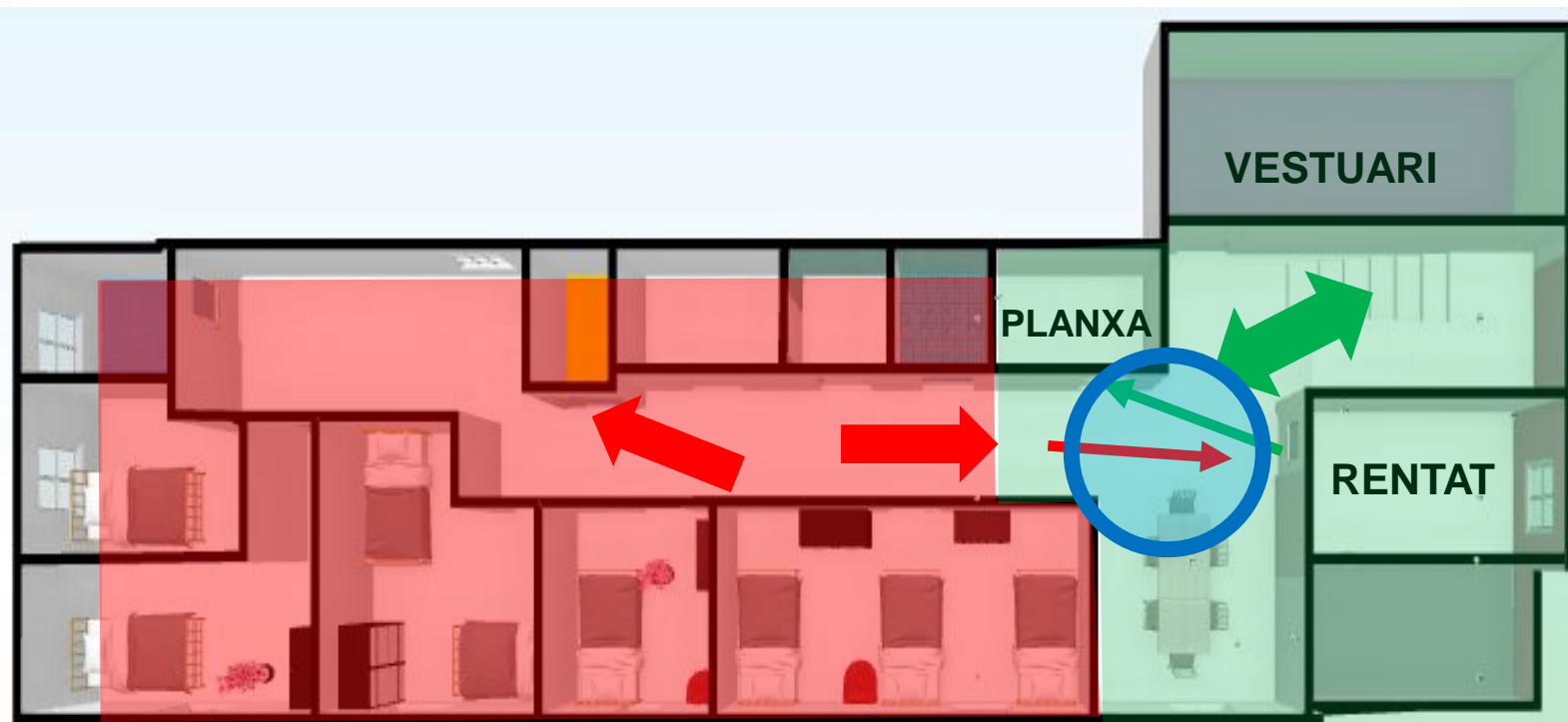
Zona transferència



EXAMPLE 1: Planta 2

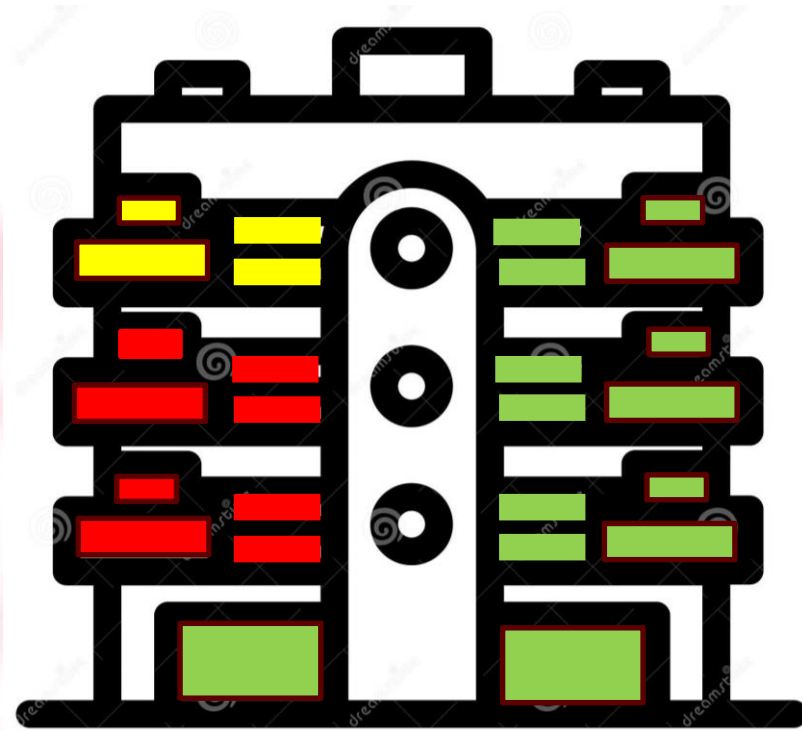
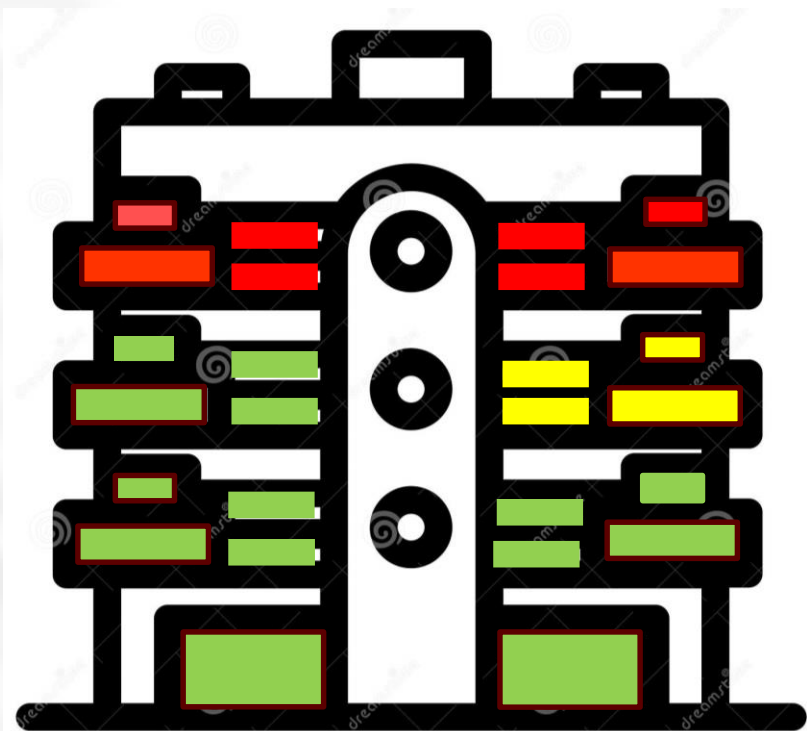


EXAMPLE 1: Planta 3

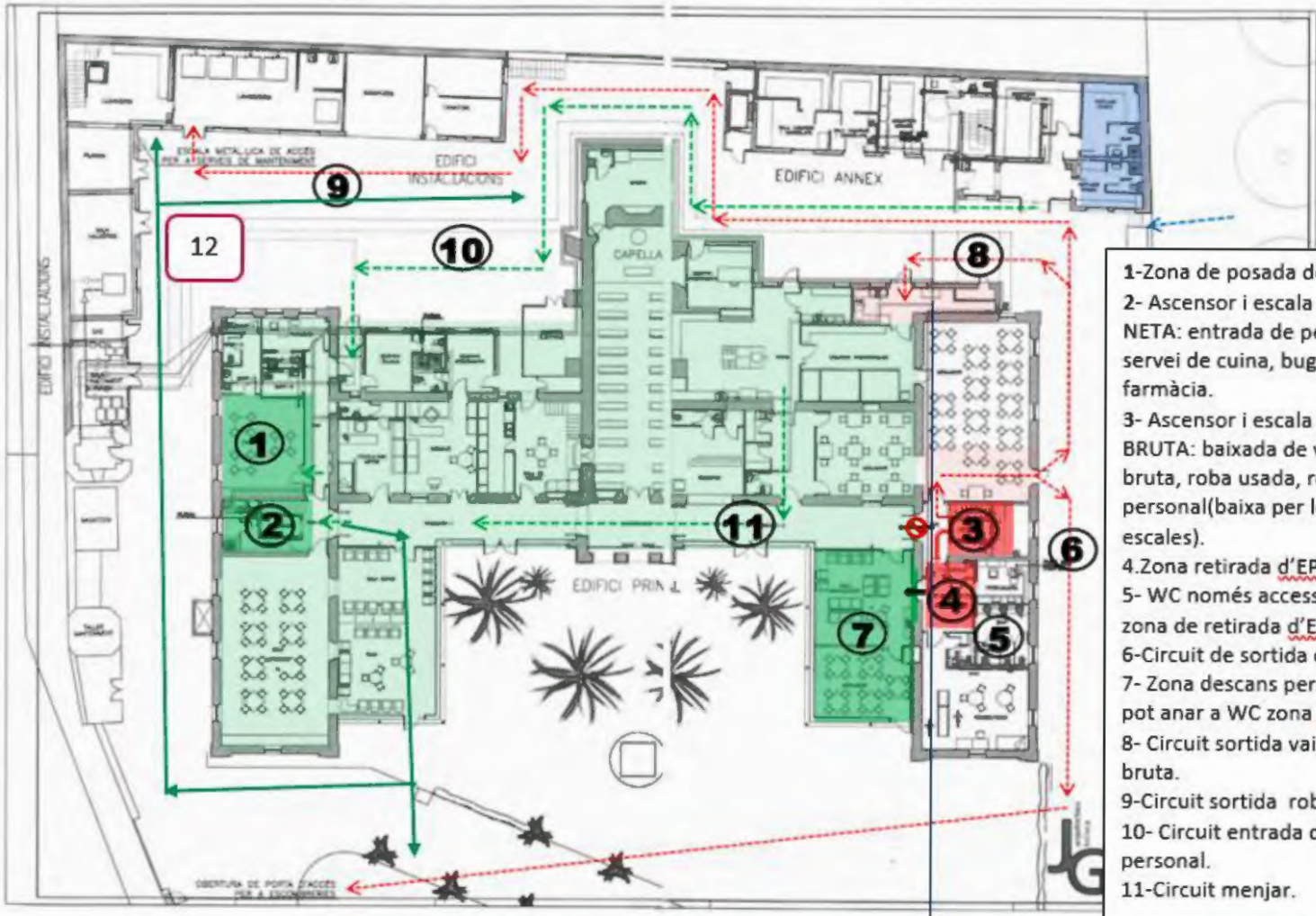


Exemple 2

Pot existir més d'una solució

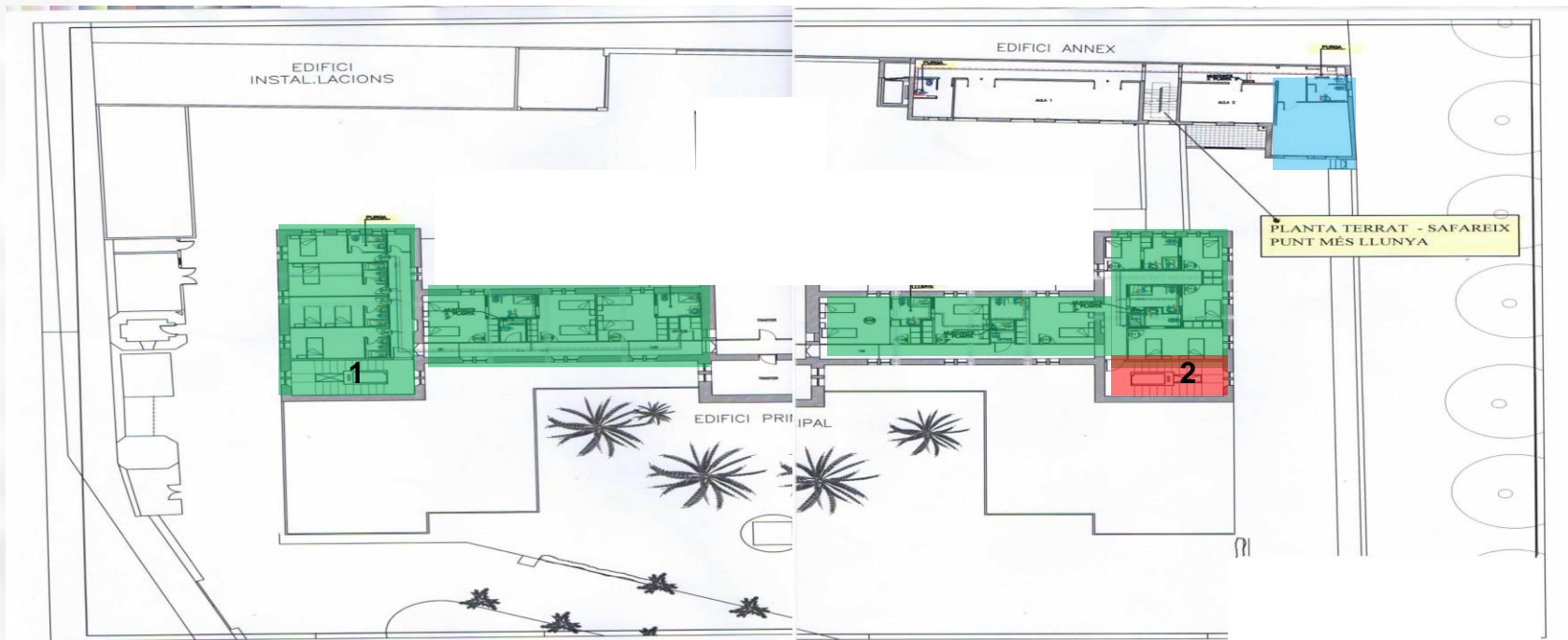


planta baixa

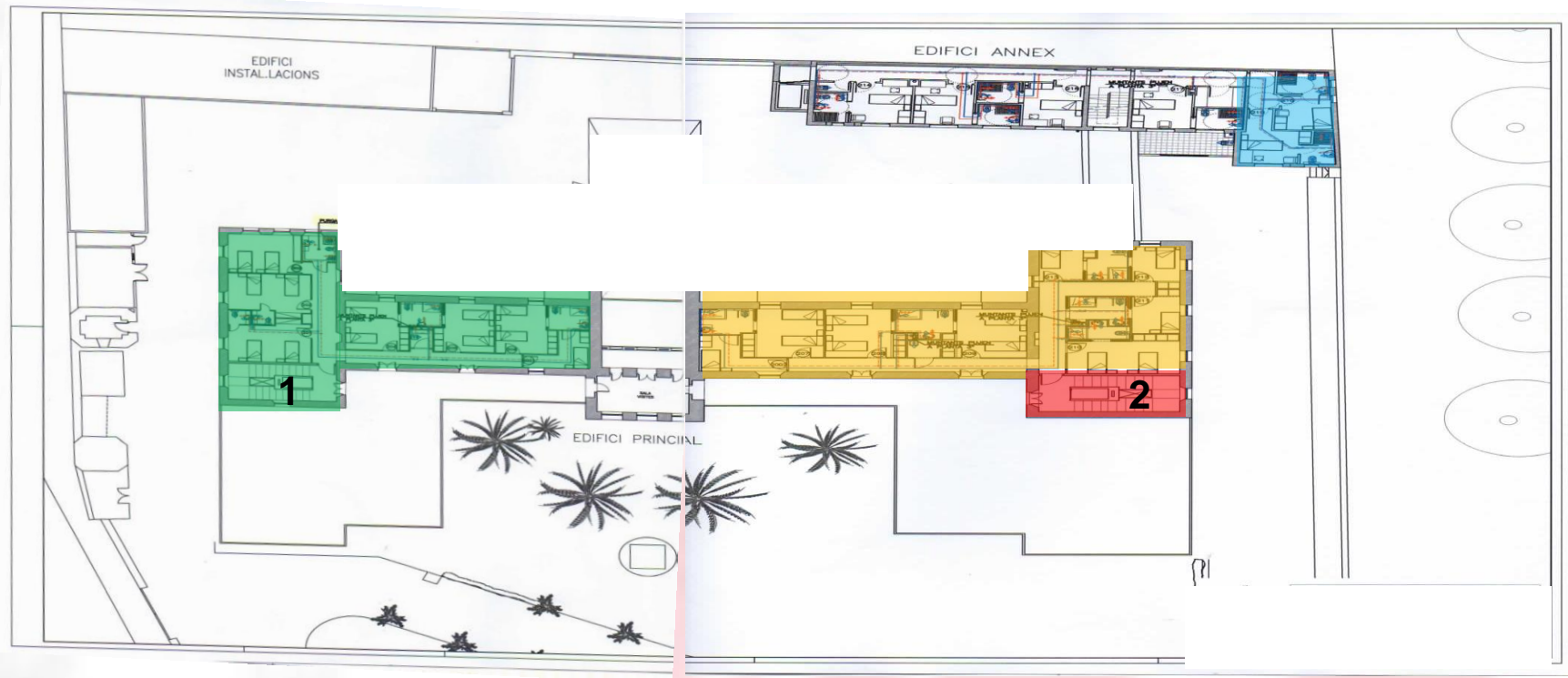


- 1-Zona de posada dels EPIs.
- 2- Ascensor i escala zona NETA: entrada de personal, servei de cuina, bugaderia farmàcia.
- 3- Ascensor i escala zona BRUTA: baixada de vaixel·la bruta, roba usada, residus i personal(baixa per les escales).
- 4.Zona retirada d'EPIs.
- 5- WC només accessible per zona de retirada d'EPIs.
- 6-Circuit de sortida de residus.
- 7- Zona descans personal. No pot anar a WC zona EPIs.
- 8- Circuit sortida vaixel·la bruta.
- 9-Circuit sortida roba usada.
- 10- Circuit entrada de personal.
- 11-Circuit menjar.
- 12-Circuit zona neta

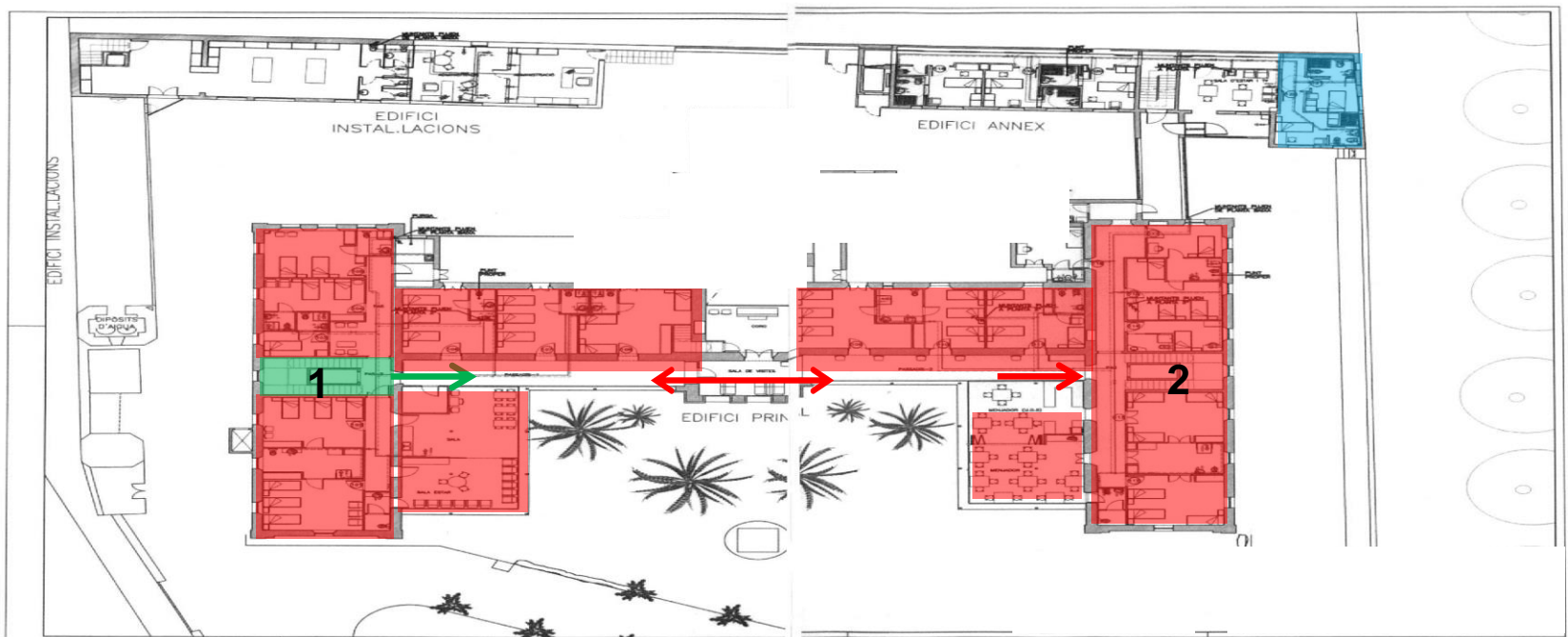
EXEMPLE 2: Planta 1



EXEMPLE 2: Planta 2



EXAMPLE 2: Planta 3



Realment cal?



<https://conocedores.com/el-video-que-muestra-como-se-transmite-el-coronavirus-en-un-restaurant-34462>

Si, cal!!





Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

salutweb.gencat.cat
canalsalut.gencat.cat